

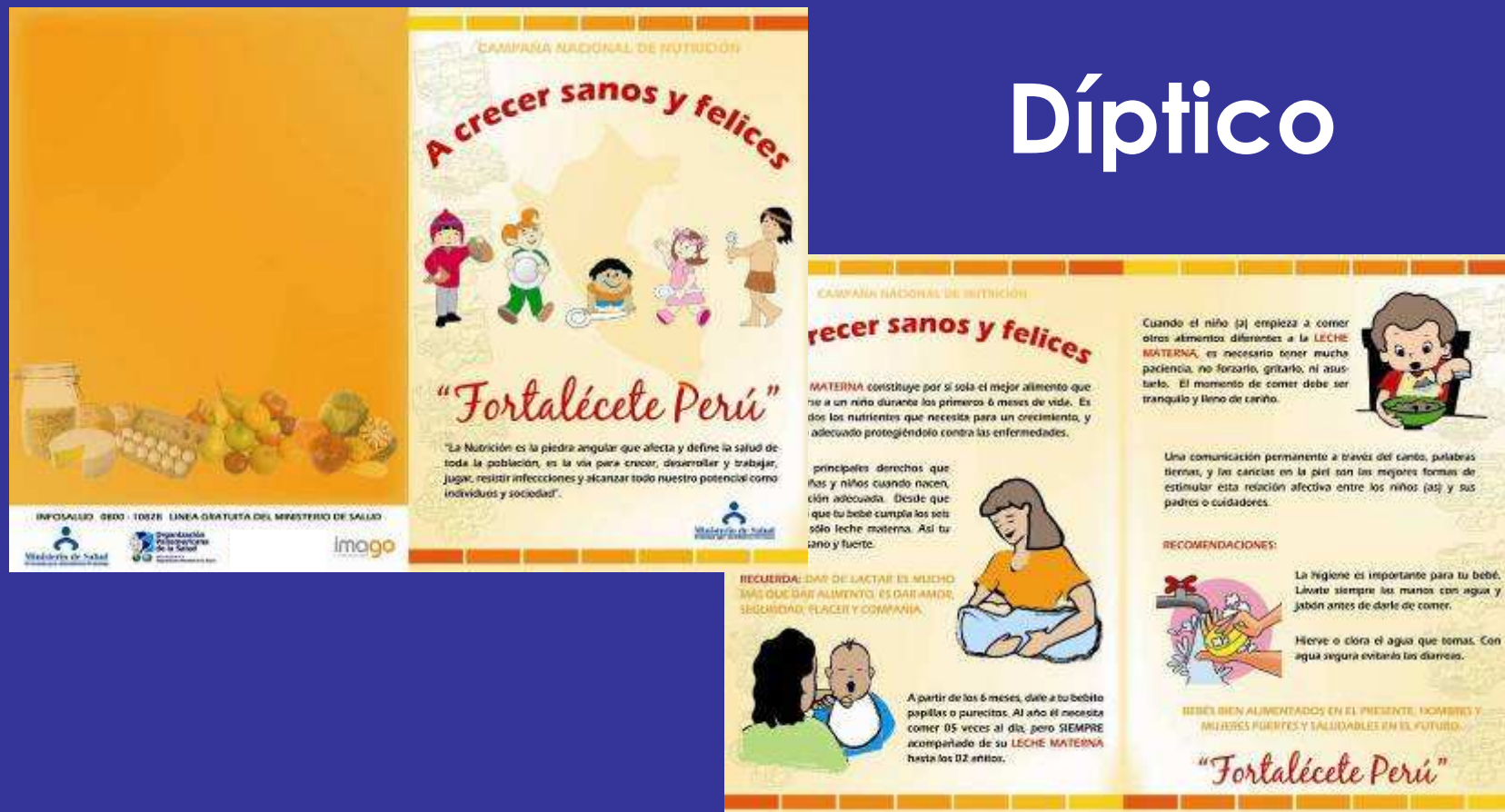
MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES

Afiche



MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES

Díptico



MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES



Díptico

MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES



Gigantografía

MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES



Banderola

MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES



Separador de libro

MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES

Con estos alimentos tú y tu bebé estarán sanos y fuertes

ALIMENTACION MATERNA

Prepara estas comidas nutritivas

Hígado encebollado con locro
Guiso de aveñaneta con quinoa
Pescado frito con ñoquis

Agrega a tus comidas estos alimentos

2 cucharadas de Hígado
2 cucharadas de Pescado
3 cucharadas de Lentejas
3 cucharadas de Arvejas
3 cucharadas de Frijoles

Dale 1 fruta y 1 verdura cada día

Zapallo, Espinaca, Zanahoria, Tomate, Acelga, Naranja, Mango, Limón, Papaya, Plátano

Desde el 4to. mes de tu embarazo, toma pastillas de hierro, hasta que tu bebé tenga 2 meses de nacido

Durante tu embarazo come 3 comidas principales y una adicional

Cuando estes lactando come 3 comidas principales y dos adicionales

Folleto (1)

MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES

Prepara estos alimentos para que tu bebé crezca sano y fuerte

ALIMENTACION INFANTIL

De 6 a 8 meses


De 9 a 12 meses


Mayor de un año


Dale comidas espesas 5 veces al día

Agrega a tus comidas estos alimentos

Algas

 2 cucharaditas

Pescado

 2 cucharaditas

Legumbres

 2 cucharaditas

Arvejas


Hojas


Zapallo


Espinaca


Zanahoria


Tomate


Aceituna


Naranja


Mango


Limon


Papaya


Plátano


Dale 1 fruta y 1 verdura cada día

Desde los 6 meses a los dos años, tu bebé debe tomar todos los días, a la misma hora, suplemento de hierro

Después de cada comida, dale pecho

También debe recibir Vitamina A en el centro o puesto de salud (zona rural)

Folleto (2)

MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES

Comiditas espesas para los más pequeños

Moné, papá y personas que cuiden menores de 2 años, exigen estos consejos y fuertes recomendaciones y fuertes recomendaciones:

- ✓ Confeccionar en casa y en la cocina, con agua potable y limpia.
- ✓ Hacer en la cocina, con agua potable y limpia.
- ✓ Usar utensilios limpios y nuevos.
- ✓ Usar agua potable y limpia.
- ✓ Usar agua potable y limpia.

SE NECESITA:

- 1/2 taza de arroz cocido
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de aceite

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar el arroz cocido con la leche condensada y el azúcar. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar el arroz cocido con la leche condensada y el azúcar. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

Papa con Frijol

SE NECESITA:

- 1/2 taza de papa cocida
- 1/2 taza de frijol cocido
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 taza de azúcar

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar la papa cocida con el frijol cocido y la leche condensada. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar la papa cocida con el frijol cocido y la leche condensada. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

Puré de papa con Hígado

SE NECESITA:

- 1/2 taza de papa cocida
- 1/2 taza de hígado cocido
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 taza de azúcar

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar la papa cocida con el hígado cocido y la leche condensada. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar la papa cocida con el hígado cocido y la leche condensada. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

Comiditas espesas para los más pequeños

Moné, papá y personas que cuiden menores de 2 años, exigen estos consejos y fuertes recomendaciones y fuertes recomendaciones:

- ✓ Confeccionar en casa y en la cocina, con agua potable y limpia.
- ✓ Hacer en la cocina, con agua potable y limpia.
- ✓ Usar utensilios limpios y nuevos.
- ✓ Usar agua potable y limpia.
- ✓ Usar agua potable y limpia.

SE NECESITA:

- 1/2 taza de arroz cocido
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de aceite

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar el arroz cocido con la leche condensada y el azúcar. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar el arroz cocido con la leche condensada y el azúcar. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

Puré de camote Con Pescado

SE NECESITA:

- 1/2 taza de camote cocido
- 1/2 taza de pescado cocido
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 taza de azúcar

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar el camote cocido con el pescado cocido y la leche condensada. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar el camote cocido con el pescado cocido y la leche condensada. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

Arroz con espinaca y huevo

SE NECESITA:

- 1/2 taza de arroz cocido
- 1/2 taza de espinaca cocida
- 1/2 taza de huevo cocido
- 1/2 taza de leche condensada

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar el arroz cocido con la espinaca cocida y el huevo cocido. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar el arroz cocido con la espinaca cocida y el huevo cocido. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

Mazamorra de sémola con leche

SE NECESITA:

- 1/2 taza de sémola
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 taza de azúcar

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar la sémola con la leche condensada y el azúcar. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar la sémola con la leche condensada y el azúcar. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

Fideos en salsa de hígado

SE NECESITA:

- 1/2 taza de fideos cocidos
- 1/2 taza de hígado cocido
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 taza de azúcar

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar los fideos cocidos con el hígado cocido y la leche condensada. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar los fideos cocidos con el hígado cocido y la leche condensada. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

Dulce de plátano

SE NECESITA:

- 1/2 taza de plátano cocido
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 taza de azúcar

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar el plátano cocido con la leche condensada y el azúcar. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar el plátano cocido con la leche condensada y el azúcar. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

Mazamorra de harina de trigo con leche

SE NECESITA:

- 1/2 taza de harina de trigo
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 taza de azúcar

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar la harina de trigo con la leche condensada y el azúcar. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

SE PREPARA ASÍ:

Mezclar la harina de trigo con la leche condensada y el azúcar. Batir con la batidora eléctrica hasta que quede espeso y cremoso.

MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES

Recetario (2)

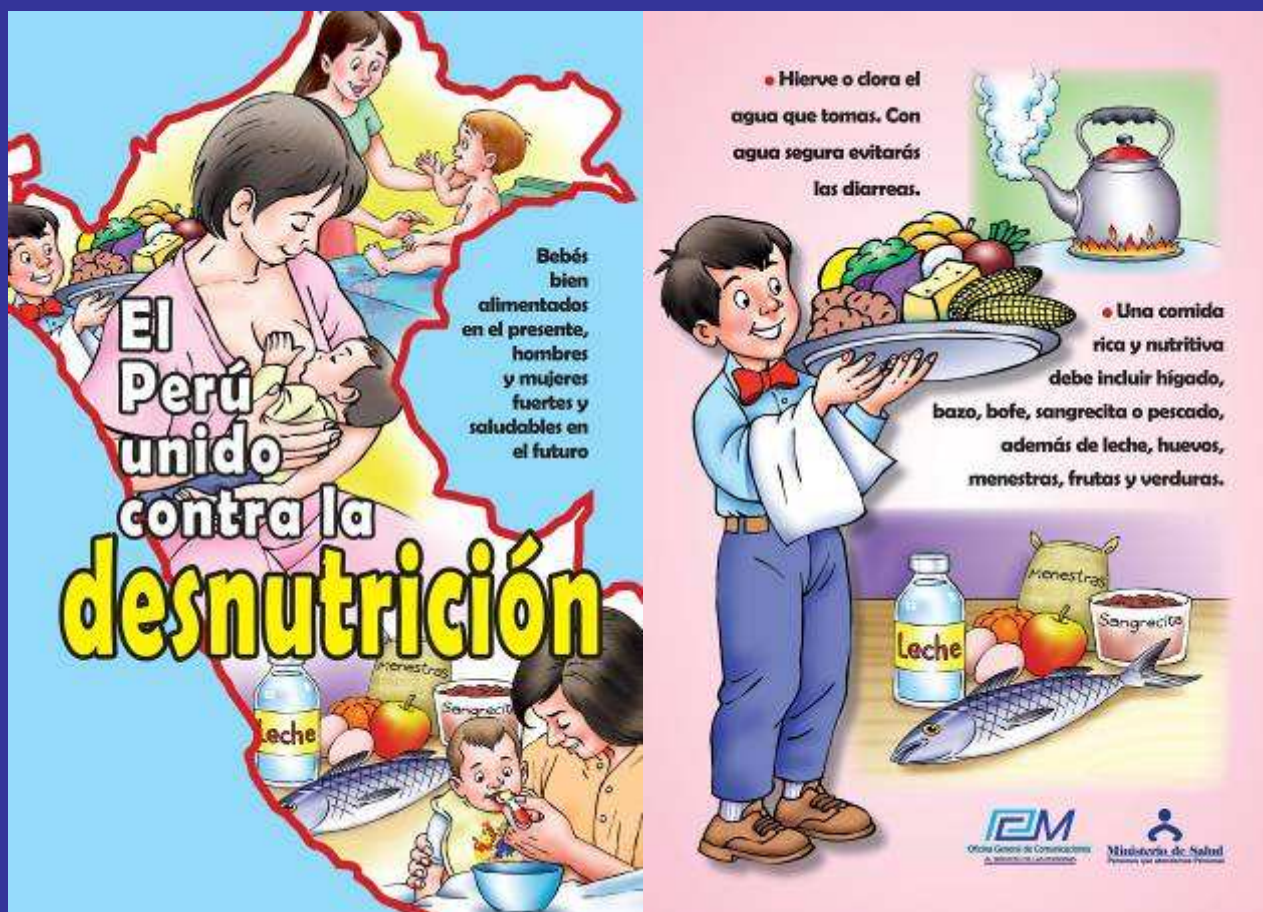
[illegible]

MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES



Gigantografía (PCM)

MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES



Díptico (PCM)

MATERIALES EDUCATIVOS COMUNICACIONALES



Díptico (PCM)